

München, 19. November 2020

## Presseinformation

# Schlüsseldisziplin Nachhaltigkeit: Ressourcen schonen und Energie einsparen bei der Getränkeproduktion

- **Fundierte Rohstoffverwendung**
- **Prozessoptimierung und sinnvolle Wasseraufbereitung**
- **Kunststoffminimierung durch nachhaltige Verpackung**

**Hygiene und Gesundheit prägen die Wahrnehmung und Handlungen von Verbrauchern – im aktuellen Szenario im Herbst 2020 unter dem Eindruck der Covid-19-Pandemie. Doch auch nachhaltige und ressourcenschonend hergestellte Produkte bleiben den Menschen wichtig.**

In einer Studie des Fraunhofer Instituts ISI Karlsruhe zu den 50 Trends, die bis 2035 Europas Food-Sektor beeinflussen werden, finden sich rund 15 Trends mit engem Nachhaltigkeitsbezug<sup>1</sup>. Dieser Studie zufolge lassen sich durch ‚Nachhaltige Produktion und Wertschöpfungsketten‘ zwischen 280 und 470 Milliarden Euro jährlich einsparen. Weiter sieht das Institut unter anderem die ‚Strengere Abfallgesetzgebung‘ als Einflussfaktor der künftigen Sektorentwicklung. Die Abfallgesetzgebung<sup>2</sup> der Europäischen Union fordert bereits jetzt, dass die Hersteller künftig Recycling und den Wiedereinsatz von Recyclat für Verpackungen verstärken müssen.

Fragen der Nachhaltigkeit sind also heute schon fester Bestandteil in der Welt der Lebensmittel- und Getränkeherstellung. Auch weil Verbraucher Lösungen dazu einfordern. So sagen – gemäß einer Studie des Marktforschers Mintel<sup>3</sup> – 44 Prozent der US-amerikanischen Millennials, dass umweltfreundliche Marken

Christoph Uzarek  
Brand Manager  
Tel. +49 89 949-21410  
christoph.uzarek@  
messe-muenchen.de

<sup>1</sup> Fraunhofer ISI, 50 Trends influencing Europe's food sector by 2035, Karlsruhe, November 2019  
<https://www.isi.fraunhofer.de/content/dam/isi/dokumente/ccv/2019/50-trends-influencing-Europes-food-sector.pdf> (Englisch)

<sup>2</sup> Richtlinie (EU) 2018/852 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0852&from=de>

<sup>3</sup> Mintel –Global Packaging Trends 2020  
<https://de.mintel.com/pressstelle/mintel-veroeffentlicht-globale-verpackungstrends-fur-2020>

**Presseinformation** | 19. November 2020 | 2/6

die persönlichen Werte dieser Generation am besten abbilden. Die Akteure in der Branche sehen da zwei Ansatzpunkte. Einmal der direkte Weg: Wie wird die Herstellung von Getränken und Liquid Food nachhaltig? Und der indirekte Weg: Wie kann man es beim Verpacken und im Handel dem Verbraucher möglichst einfach machen, im Alltag selbst die Umwelt zu schonen?

### **Nachhaltigkeit beim Rohstoff beginnen**

Es gibt großen Spielraum, wenn ein Getränkehersteller nach Ansatzpunkten für die umwelteffiziente Herstellung seiner Produkte sucht. Erster Stichpunkt: die Rohstoffe. Zertifizierungen geben einen Hinweis auf die nachhaltige und faire Kultivierung von Rohstoffen und Grundstoffen für die Getränkeherstellung. Hersteller beteiligen sich an Initiativen wie Fairtrade, Rainforest Alliance und UTZ, und setzen bei der Zertifizierung ihrer Rohstoffe auf Plattformen wie SAI/FSA (Sustainable Agriculture Initiative / Farm Sustainability Assessment). Ein Beispiel: Mit nachhaltigem und überwachtem Hopfen kann etwa jede Brauerei schon bei der Rohstoffbeschaffung ein erstes Zeichen setzen. Auch die Anbieter von Aromen und Ingredients haben Produkte mit Zertifizierung im Portfolio, die zum Beispiel für NFC-Produkte (not from concentrate) ein natürliches und naturnahes Geschmackserlebnis versprechen.

Verschiebungen in der Lieferkette sind ebenfalls ein untrügliches Zeichen dafür, dass produktionsnahe Lösungen – und damit CO<sub>2</sub>-Einsparungen – in der Getränkebranche im Kommen sind: Weniger Transport geht mit mehr Umweltschutz einher. Die Budweiser Brewing Group beispielsweise kündigt an, für die Produktionsstätten in Großbritannien zu 100 Prozent auf Malz aus UK-Erzeugung zu setzen<sup>4</sup>. Dafür arbeitet die Brauereigruppe eng mit der Landwirtschaft und den Handelspartnern zusammen, die für die Anforderungen eigens eine neue Getreidesorte im Vereinigten Königreich einführen.

---

<sup>4</sup> <https://www.foodbev.com/news/budweiser-uk-sources-100-of-its-barley-from-british-farms/> (Englisch)

**Presseinformation** | 19. November 2020 | 3/6

Natürlich muss die Branche über die eigenen Anwendungsbereiche hinausdenken: Ein Erfolgsbeispiel für dieses ergebnisoffene Denken ist etwa die Anwendung des Reststoffs Biertreber bei der Lebensmittelherstellung<sup>5</sup>. In Müsli, Mehl, Chips oder sogar Herrenkosmetik findet der Reststoff aus der Bierherstellung Verwendung.

### **Prozessoptimierung zur Ressourcen- und Energieeinsparung**

Der zweite Ansatzpunkt in der Getränkeproduktion sind nachhaltige Prozesse: Mit energieeffizienten Verfahren und Kreislaufkonzepten werden in der Getränkeherstellung Ressourcen und Energie eingespart. Der Water Footprint ist dabei eine wichtige Kennzahl, um bei der Herstellung von Getränken einen sparsamen Einsatz von Wasser zu dokumentieren. Insbesondere Brauereien arbeiten intensiv daran, diese Größe auf einem niedrigen Niveau zu halten. Abwasserrecycling ist dabei ein Stichwort: Mit Wasseraufbereitung wie Ultrafiltration und Umkehrosiose kann der Wasserverbrauch im Getränkebetrieb um bis zu 80 Prozent reduziert werden. Wie viel an dieser Stelle geht, zeigt die dänische Brauerei Carlsberg mit der Eröffnung einer Wasseraufbereitungsanlage am Standort Fredericia<sup>6</sup>. Dort soll der durchschnittliche Wasserverbrauch von 2,9 Hektoliter pro Hektoliter Bier auf 1,4 Hektoliter sinken.

### **Top-Thema: Nachhaltige Verpackung**

Während bei Bier der Brauprozess großen Spielraum zur Optimierung der Energieeffizienz bietet, richtet sich der Blick der Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken oft auf das Nachhaltigkeitspotenzial der Verpackung. Vor dem Hintergrund der EU Plastics Directive<sup>7</sup> und der Notwendigkeit, das Aufkommen an Verpackungsmüll deutlich einzudämmen, sind auch die Lebensmittelhersteller und die Getränkeindustrie gefordert. Einer Frage widmen derzeit alle Hersteller in der Getränkeindustrie viel Aufmerksamkeit: Wie lässt sich der Einsatz von Kunststoff minimieren? Das Flaschendesign kann je nach

---

<sup>5</sup> <https://www.gradplato.com/kategorien/portraits-all/recycling-upcycling-oder-das-potential-von-biertreber>

<sup>6</sup> <https://www.foodbev.com/news/carlsberg-inaugurates-water-recycling-plant-at-denmark-brewery/> (Englisch)

<sup>7</sup> European strategy for plastics  
[https://ec.europa.eu/environment/waste/plastic\\_waste.htm](https://ec.europa.eu/environment/waste/plastic_waste.htm) (Englisch)

**Presseinformation** | 19. November 2020 | 4/6

Vorgaben des Abfüllers mit individuellen Virgin-PET/Recyclat-Mischungen umgesetzt werden. Bottle-to-Bottle-Recyclinganlagen mit Modulen für den Wasch- oder Dekontaminierungsprozess bereiten gebrauchte PET-Flaschen für die erneute Verwendung im Lebensmittel- bzw. Getränkeinsatz auf. Dass die Verfügung über den Rohstoff PET für viele Getränkehersteller immer interessanter wird, zeigt beispielsweise Asahi Beverages, das Unternehmen beteiligt sich an einem Joint Venture zum Bau einer Recyclinganlage für PET in Australien. Projektumfang: Recyclingkapazität eine Milliarde 600-ml-PET-Flaschen pro Jahr mit einer Jahresproduktion von 20 000 Tonnen Recyclat. Wert der Gesamtinvestition: rund 45 Millionen US-Dollar.

Angesichts dieser Konkurrenz: Wie werden alternative Kunststoffe im Markt Fuß fassen? Bio-PET als Blend, basierend auf Reststoffen der Zuckerrohr- oder Zuckerrüben-Produktion, kommt schon umfassend zum Einsatz. Die weltweite Produktionskapazität für dieses Material wird gemäß den Erwartungen des Instituts für Biokunststoffe und Bioverbundstoffe an der Hochschule Hannover<sup>8</sup> von 1,4 Millionen Tonnen (2018) bis zum Jahr 2023 auf 2,2 Millionen Tonnen weiter zunehmen. Etwa durch veränderte Strategien großer Softdrinkhersteller. Eine spannende Frage wird auch, welche Bedeutung neue Kunststoffvarianten erhalten, wie die Plattformchemikalie FDCA (furandicarboxylic acid) für den Kunststoff PEF (polyethylene furanoate)<sup>9</sup>. Die damit verfügbaren Materialien werden aus erneuerbaren Rohstoffen gewonnen – aus Reststoffen der Agrarindustrie oder aus Holzabfällen – und zeigen deutlich verbesserte Barriereigenschaften im Vergleich zum klassischen PET. Zeitgleich wird im Getränkemarkt auch das Thema Kunststoffalternativen weiter an Aufmerksamkeit gewinnen. Die Innovationskraft der Branche zeigt sich bereits jetzt mit Flaschen-Varianten aus Papier und innenliegender Folienschicht aus Bio-Kunststoff, die zum Beispiel für Spirituosen angewendet werden sollen. Neue Möglichkeiten für das Verpackungsmaterial Papier erschließen die Maschinenhersteller auch in der Sekundärverpackung: Warum nicht auch einen

---

<sup>8</sup> Biobasierte Kunststoffe im Verpackungssektor

<https://www.ifbb-hannover.de/files/IfBB/downloads/webinarreihe/20200220%20Webinar%20Verpackung.pdf>

<sup>9</sup> PEF as a multilayer barrier technology: a sustainable way to enable long shelf life in PET bottles

<https://www.avantium.com/publication/pef-as-a-multilayer-barrier-technology-a-sustainable-way-to-enable-long-shelf-life-in-pet-bottles/> (Englisch)

**Presseinformation** | 19. November 2020 | 5/6

Dosen-Tray mit Papier umhüllen? Oder: Warum nicht die Sechser-Gebinde an PET-Mineralwasser mit einem Karton-Griff ausstatten und auf die Wrap-around-Folien-Umhüllung komplett verzichten?

### **Nachhaltigkeit bleibt Gesprächsstoff**

Auch Grundsatzdiskussionen bleiben aktuell: Ist Design for Recycling schon gelernt? Welchen Effekt hat die Abgabe der EU<sup>10</sup> auf nicht recycelte Plastikabfälle in der Getränkeindustrie? Wie ändert sich die Umweltbilanz der Verpackung, wenn Plastik durch Papier ersetzt wird? Und nicht zuletzt: Welche Rolle kann chemisches Recycling in dieser Gemengelage spielen? Die Weltleitmesse drinktec zeigt sich also am Puls der Zeit, wenn sie dieses Thema auf eine Top-Position für die künftige Ausrichtung der Branche setzt. Vom 4. bis 8. Oktober 2021 in München bietet die drinktec eine umfassende Informationsplattform zum Zukunftsschwerpunkt Nachhaltigkeit in der Getränkeindustrie.

### **Über die drinktec**

Die drinktec findet seit 1951 in München statt, seit 1985 im Vierjahresrhythmus. Sie ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Hersteller (Zulieferer) aus aller Welt, darunter weltweit operierende Konzerne ebenso wie mittelständische Unternehmen, treffen auf Produzenten und Händler jeder Größe für Getränke und Liquid Food. Auf der drinktec wird Zukunft gemacht. Die Messe gilt in der Branche als Premierenplattform für Weltneuheiten. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen Getränkemarketing und Verpackungsdesign runden das Portfolio ab. Die nächste drinktec findet vom 4. bis 8. Oktober 2021 in München statt.

### **Über das bev & food tec network, powered by drinktec**

Das „bev & food tec network“ ist das weltweit führende Netzwerk für die Getränke-, Lebensmittel- und Liquid-Food-Industrie. Es besteht aus den Eigenveranstaltungen drinktec (Deutschland), oils+fats (Deutschland), Home & Craft (Deutschland), drink technology India (Indien) und der food & drink technology Africa (Südafrika) sowie der Kooperationsveranstaltung CHINA BREW CHINA BEVERAGE (China). Mit knapp 3.000 Ausstellern und über 140.000 Besuchern in München, Indien, China und Afrika ist Messe München der weltweit führende Veranstalter für die Getränke-, Lebensmittel- und Liquid-Food-Industrie.

---

<sup>10</sup> [www.consilium.europa.eu/media/45109/210720-euco-final-conclusions-en.pdf](http://www.consilium.europa.eu/media/45109/210720-euco-final-conclusions-en.pdf) (Seite 64, Nr. 146, Englisch)

**Presseinformation** | 19. November 2020 | 6/6

### **Über die Messe München**

Die Messe München ist eine der weltweit führenden Plattformen für Vernetzung. Getreu dem Claim „Connecting Global Competence“ agiert die Messe München als globale Vernetzungsplattform und bringt Entscheider aus der ganzen Welt zusammen. Im Portfolio der Messe München finden sich über 50 eigene Fachmessen für Investitions- und Konsumgüter sowie Neue Technologien, die sich mit gesellschaftlich-aktuellen Themen befassen. Hierzu gehören die Weltleitmessen bauma, BAU, IFAT und ISPO Munich. Die jährlich rund 200 Veranstaltungen der Messe München ziehen rund 50.000 Aussteller und drei Millionen Besucher an.

Die Messe München verfügt über eines der modernsten Messegelände der Welt und bietet ihren Kunden mit dem gesamten Messegelände in Riem, dem ICM – Internationales Congress Center München, im MOC Veranstaltungszentrum München und im Conference Center Nord vier Locations, die sämtliche Kundenwünsche individuell erfüllen. Neben dem Heimatmarkt München ist die Messe München auch im Ausland sehr erfolgreich und mit Präsenzen in China, Indien, Südafrika, Brasilien, Russland und der Türkei in allen wichtigen Wachstumsmärkten der Welt aktiv. Insgesamt ist die Messe München mit ihrem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften und Auslandsvertretungen in mehr als 100 Ländern präsent.